

LAMPIRAN

Lampiran 1

GARIS-GARIS BESAR ISI MEDIA (GBIM)

MEDIA PEMBELAJARAN PENGOLAHAN

“CHIFFON CAKE”

TAHUN 2019

Topik	: Pengolahan kue kontinental
Menu	: <i>Chiffon Cake</i>
Penulis	: Sofia Imany
Pengkaji Media	: Nurul Hidayah, S.Pd, M.Pd
Durasi	: 6 menit 44 detik
Kompetensi	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui dan memahami tentang konsep kue kontinental 2. Mengetahui dan memahami tentang Bahan dan Alat serta fungsinya dalam Pembuatan kue continental 3. Mengetahui dan memahami tentang teknik pengolahan dalam pembuatan pastry continental 4. Mengetahui dan memahami tentang berbagai jenis adonan kue kontinental. 5. Mengetahui dan menjelaskan tahapan dan metode dalam pembuatan kue kontinental. 6. Mengetahui dan menjelaskan konsep penyajian kue kontinental untuk kesempatan khusus 7. Mempraktekkan pembuatan kue kontinental dari berbagai jenis adonan. 8. Menganalisis kesalahan dan kegagalan dalam pembuatan kue kontinental
Sub Kompetensi	: Mengetahui dan memahami tentang teknik pengolahan Chiffon cake

NO	INDIKATOR	MATERI POKOK	REFERENSI
1	Berdasarkan video ini di harapkan Mahasiswa dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengindenifikasi pengertian <i>cake</i> 2. Mengidentifikasi jenis <i>cake</i> dalam kue kontinental 	Materi pokok yang ada dalam video ini adalah : <ol style="list-style-type: none"> a. Pengertian <i>cake</i> b. Jenis jenis <i>cake</i> dalam kue kontinental <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Sponge cake</i> 2. <i>Pound cake</i> 	Artanti, Guspri Devi dan Cahyana, Cucu.2015. <i>Jenis Adonan dan Karakteristik Produk Pastry Kontinental</i> . Jakarta:UNJ.

	3. Mengidentifikasi pengertian <i>chiffon cake</i>	3. <i>Chiffon cake</i> c. Pengertian <i>chiffon cake</i>	
2	Mengidentifikasi karakteristik <i>chiffon cake</i>	a. Volume b. Rasa c. Tekstur d. Warna remah e. Aroma	Artanti, Guspri Devi dan Cahyana, Cucu.2015. <i>Jenis Adonan dan Karakteristik Produk Pastry Kontinental</i> . Jakarta:UNJ.
3	Mengidentifikasi peralatan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>	a. Mixer b. Timbangan (scale) c. Mangkok adonan (Bowl) d. balloon whisk e. Spatula f. Pisau (knife) g. Ayakan tepung (Flour sifter) h. Gelas ukur (Measuring jug) i. Loyang tulban j. Baking Tray k. Cooling rack l. Oven	Ismayani, Yeni. <i>Variasai Chiffon Cake</i> . Jakarta: PT Kawan Pustaka Yasa boga. 2009. <i>Terampil Membuat cake & Pastry</i> . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
4	Mengidentifikasi bahan untuk membuat <i>chiffon cake</i>	a. Fungsi tepung terigu b. Fungsi kuning telur c. Fungsi putih telur d. Fungsi susu e. Fungsi minyak f. Fungsi baking powder g. Fungsi gula h. Fungsi cream of tartar i. Fungsi garam j. Fungsi vanilla essence	Yasa boga. 2009. <i>Terampil Membuat cake & Pastry</i> . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Artanti, Guspri Devi dan Cahyana, Cucu.2015. <i>Jenis Adonan dan Karakteristik Produk Pastry Kontinental</i> . Jakarta:UNJ. Culinarylore, Erick. 2013. <i>Homemade Caster Sugar</i> https://culinarylore.com/substitutions:my-recipe-calls-for-caster-sugar/#homemade-

			caster-sugar. (1 Agustus 2019)
5	Proses pembuatan chiffon cake	<ul style="list-style-type: none"> a. Teknik pengadukan putih telur b. Teknik pengadukan kuning telur c. Teknik pengadukan saat mencampurkan bahan kering dan bahan basah d. Teknik pemanggangan 	<p>Artanti, Guspri Devi dan Cahyana, Cucu.2015. <i>Jenis Adonan dan Karakteristik Produk Pastry Kontinental</i>. Jakarta:UNJ.</p> <p>Ismayani, Yeni. <i>Variasai Chiffon Cake</i>. Jakarta: PT Kawan Pustaka</p> <p>Yasa boga. 2009. <i>Terampil Membuat cake & Pastry</i>. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.</p>
5	Mengidentifikasi adonan chiffon cake	<ul style="list-style-type: none"> a. Karakteristik adonan chiffon yang baik 	<p>Artanti, Guspri Devi dan Cahyana, Cucu.2015. <i>Jenis Adonan dan Karakteristik Produk Pastry Kontinental</i>. Jakarta:UNJ.</p> <p>Ismayani, Yeni. <i>Variasai Chiffon Cake</i>. Jakarta: PT Kawan Pustaka</p> <p>Yasa boga. 2009. <i>Terampil Membuat cake & Pastry</i>. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.</p>

6	Mengidentifikasi hasil chiffon cake	<p>a. Faktor keberhasilan dalam pembuatan chiffon cake.</p> <p>b. Faktor kegagalan dalam pembuatan chiffon cake</p>	Artanti, Guspri Devi dan Cahyana, Cucu.2015. <i>Jenis Adonan dan Karakteristik Produk Pastry Kontinental</i> . Jakarta:UNJ.
---	-------------------------------------	---	---



Lampiran 2

JABARAN MATERI (JM)
 MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO PENGOLAHAN
 “CHIFFON CAKE”
 TAHUN 2019

Topik : Pengolahan kue kontinental
 Menu : *Chiffon Cake*
 Penulis : Sofia Imany
 Pengkaji Media : Nurul Hidayah, S.Pd, M.Pd
 Durasi : 6 menit 44 detik

NO	URAIAN MATERI	ALUR PROGRAM	VISUALISASI
1	Materi pokok: A. Pengertian <i>cake</i>	<p>Opening video Logo UNJ, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, mempersembahkan</p> <p>“VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN CHIFFON CAKE”</p> <p>Tujuan pembelajaran</p> <p>Chef memperkenalkan diri dan memberikan pengertian cake</p>	<p>Logo UNJ, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner , Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, mempersembahkan</p> <p>Title Video Pembelajaran Pembuatan <i>Chiffon Cake</i></p> <p>Insert : caption tujuan pembelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Setelah melihat video ini mahasiswa pendidikan vokasional seni kuliner diharapkan dapat membuat chiffon cake dengan tepat.</i> <p>Insert : picture (life) Insert : narasi chef memberikan sapaan dan menjelaskan pengertian <i>cake</i></p>

	<p><i>Cake</i> merupakan salah satu jenis dari kue kontinental. Secara umum <i>cake</i> adalah adonan yang di panggang yang terbuat dari empat bahan dasar utama, yaitu tepung terigu, gula, telur, dan lemak yang akan menghasilkan <i>cake</i> dengan remah yang halus, tekstur dan aroma yang baik serta warna yang menarik.</p> <p>B. Jenis jenis <i>cake</i> dalam kue kontinental:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Sponge cake</i> 2. <i>Pound cake</i> 3. <i>Chiffon cake</i> <p><i>Sponge cake /foam type cake</i> adalah <i>cake</i> dengan tekstur seperti spons, kering, ringan, lembut , dan remahnya halus.</p> <p><i>Pound cake /butter cake</i> adalah <i>cake</i> dengan tekstur padat, lembab, kurang lembut, dan remahnya kasar.</p> <p>C. Pengertian <i>chiffon cake</i></p> <p><i>Chiffon cake</i> adalah <i>cake</i> dengan tekstore sangat lembut, ringan, dan remahnya halus. Biasanya <i>chiffon</i></p>	<p>Chef menjelaskan pengertian <i>chiffon cake</i></p>	<p>Insert : narasi chef menjelaskan jenis jenis <i>cake</i> dalam kue kontinental insert : caption</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>sponge cake</i> - <i>pound cake</i> - <i>chiffon cake</i> <p>Insert : narasi chef menjelaskan <i>chiffon cake</i> Insert : caption <i>chiffon cake</i></p>
--	--	--	--

	<p><i>cake</i> berbentuk tulban.</p> <p><i>Chiffon cake</i> termasuk jenis foam cake yang mengembang dengan mengandalkan kocokan putih telur yang terpisah dan kuning telur sebagai bahan penyusunnya</p>		
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peralatan untuk membuat <i>chiffon cake</i> 2. Mixer 3. Timbangan (scale) 4. Mangkok adonan (Bowl) 5. balloon wisk 6. Spatula 7. Pisau (knife) 8. Ayakan tepung (Flour sifter) 9. Gelas ukur (Measuring jug) 10. Loyang tulban 11. Baking Tray 12. Cooling rack 13. Oven 	<p>Membuat <i>chiffon cake</i></p> <p>Chef menyebutkan peralatan untuk membuat <i>chiffon cake</i></p>	<p>Insert : picture (Peralatan di atas meja) Insert : caption graffis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mixer 2. Timbangan (scale) 3. Mangkok adonan (Bowl) 4. balloon wisk 5. Spatula 6. Pisau (knife) 7. Ayakan tepung (Flour sifter) 8. Gelas ukur (Measuring jug) 9. Loyang tulban 10. Baking Tray 11. Cooling rack 12. Oven

3	<p>A. Bahan bahan untuk membuat <i>chiffon cake</i></p> <p>11. tepung terigu protein rendah sebagai pembentuk struktur, pengikat bahan lain serta memberikan citarasa</p> <p>12. Telur ayam Sebagai pelembut cake, pengikat adonan, pemberi warna, dan untuk aerasi</p> <p>13. Susu cair UHT Sebagai pelarut bahan, mengontrol kepadatan adonan, dan membentuk gluten.</p> <p>14. Vanilla essence Sebagai pemberi rasa dan aroma</p> <p>15. Baking powder Sebagai agents pengembang dan menjaga agar kue tidak turun</p> <p>16. Gula kastor Sebagai pemanis, memberi warna, dan memperbaiki tekstur <i>cake</i> karena gula bersifat higroskopis</p>	<p>Chef menyebutkan dan menjelaskan fungsi dari bahan bahan untuk membuat <i>chiffon cake</i></p>	<p>Insert : caption graffis (Bahan di atas meja)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 150 g tepung terigu 2. 100 g kuning telur 3. 190 g Putih telur 4. 75 ml susu cair 5. 4 g vanilla essence 6. 4 g baking powder 7. 95 g gula castor 8. 100 g Gula castor 9. 3 g garam 10. 83 g minyak 11. 1 g Cream of tartar <p>Insert : narasi chef menyebutkan dan menjelaskan fungsi bahan-bahan yang digunakan</p>
---	--	---	--

	<p>17. Garam Sebagai pembangkit rasa dan penyeimbang rasa manis.</p> <p>18. Minyak goreng Sebagai pelumas adonan, meningkatkan kelembutan dan keempukan, membuat struktur lebih kokoh.</p> <p>19. Cream of tartar Sebagai penstabil volume pada pengocokan putih telur</p> <p>B. Tahapan pembuatan chiffon</p> <p>10. Persiapan alat Alat yang akan digunakan harus dalam kondisi bersih dan juga kering</p> <p>11. Persiapan bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berkualitas baik - Kemasan utuh - Tidak kadaluwarsa - Penimbangan harus sesuai formula <p>12. Pengocokan I</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kuning telur - Minyak - Susu cair - Vanilla essence 	<p>Chef mulai membuat <i>chiffon cake</i></p>	<p>Insert : picture (life)</p> <p>Insert : narasi chef menyebutkan tahapan membuat <i>chiffon cake</i></p> <p>Insert : caption (saat mengocok kuning telur)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Jangan gunakan telur yang kuning telurnya tidak menyatu saat telur di pecahkan dan berbau (busuk)</i>
--	--	---	--

	<p>13. Pencampuran I</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tepung terigu - Gula kastor - Baking powder - Garam - Vanilla essence <p>14. Pengocokan II</p> <ul style="list-style-type: none"> - Putih telur - Gula kastor - Cream of tar tar <p>15. Pencampuran II adonan putih telur dicampurkan ke dalam adonan kuning telur dan tepung terigu dengan cara melipat</p> <p>16. Pemasukan adonan ke dalam loyang</p> <p>17. Pemanggangan chiffon cake menggunakan oven dengan api atas dan bawah untuk mendapatkan cake yang matang sempurna dan merata. Suhu oven yang digunakan untuk memanggang chiffon cake adalah 160-170 C, dengan waktu pemanggangan sekitar 45-55 menit.</p>		<p>Insert : caption (saat mengocok putih telur)</p> <p><i>Faktor kegagalan mengocok putih telur:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bowl dan mixer kotor, basah, atau berminyak - Telur busuk - Telur bersuhu dingin - Terdapat kuning telur yang tercampur <p>Insert : caption (saat mencampurkan adonan putih telur dengan adonan kuning telur)</p> <p><i>Faktor adonan turun/bantet</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengadukan terlalu lama - Tepung yang masih menggumpal <p><i>Insert : caption (saat memasukan adonan ke Loyang)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - jangan olesi Loyang dengan lemak agar cake tidak turun <p>insert : caption (saat memasukan cake ke oven)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 45-55 menit 160-180 c - Jika suhu terlalu panas kerak pada kue akan terlalu tebal
--	---	--	---

	<p>18. Pendinginan <i>chiffon cake</i> adalah dengan cara membalikan Loyang tulban dan menggunakan kaki Loyang agar <i>cake</i> cepat dingin dan volume <i>cake</i> tidak turun</p> <p>19. Penyajian <i>Chiffon cake</i> bisa di sajikan dengan garnish sesuai selera, bisa menggunakan krim, buah buahan, coklat atau gula halus.</p>	<p>Chef memotong <i>chiffon cake</i></p> <p>Menampilkan hasil akhir <i>cake</i> dan resep <i>chiffon cake</i></p>	<p>Insert : caption Resep <i>chiffon cake</i></p>
4	<p>A. Karakteristik adonan <i>chiffon cake</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengocokan putih telur benar benar kaku sehingga saat mangkuk di balikan adonan tidak tumpah 2. Tidak ada gumpalan gumpalan dalam adonan <i>chiffon cake</i> 3. adonan campuran kuning telur dan tepung terigu tidak terlalu cair 	<p>Chef akan menjelaskan karakteristik adonan <i>chiffon cake</i> saat chef mendemonstrasikan pembuatan <i>chiffon cake</i></p>	

	dan tidak terlalu padat.		
5	<p>1. Faktor keberhasilan dalam membuat chiffon <i>cake</i></p> <p>1. Peralatan yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan kering</p> <p>2. Bahan bahan yang digunakan harus berkualitas baik</p> <p>3. Bahan harus di timbang sesuai formula</p> <p>4. Pengocokan putih telur harus sampai kaku</p> <p>5. Pencampuran adonan putih telur dan adonan campuran kuning telur dan tepung terigu tidak boleh terlalu lama dan dengan gerakan melipat</p> <p>6. Jangan mengolesi loyang dengan margarin atau mentega agar</p>	<p>Chef akan menjelaskan factor-faktor keberhasilan dan factor-faktor kegagalan saat chef mendemonstrasikan pembuatan chiffon <i>cake</i></p>	

	<p><i>cake</i> dapat mengembang sempurna saat di panggang</p> <p>7. Suhu pembakaran harus sesuai agak <i>cake</i> matang sempurna</p> <p>2. Factor kegagalan dalam membuat chiffon <i>cake</i></p> <p>1. Terlalu banyak kandungan gula akan mempengaruhi pembentukan struktur saat pemanggangan sehingga <i>cake</i> akan turun, kerak <i>cake</i> menjadi tebal dan tekstur <i>cake</i> akan menjadi kasar.</p> <p>2. Kurangnya pengocokan pada putih telur menyebabkan kurangnya udara dalam adonan sehingga volume <i>cake</i> tidak tinggi</p> <p>3. Pengadukan adonan yang terlalu lama saat mencampur adonan putih telur dan adonan campuran kuning telur dan tepung akan mengaktifkan gluten sehingga volume <i>cake</i></p>		
--	---	--	--

	tidak tinggi dan <i>cake</i> akan turun		
4.	Suhu oven yang tidak sesuai akan membuat kerak atau kulit <i>cake</i> tebal dan <i>cake</i> tidak matang sempurna		



Lampiran 3

NASKAH VIDEO PEMBELAJARAN
MEDIA PEMBELAJARAN PENGOLAHAN “*CHIFFON CAKE*”
TAHUN 2019

SERI	:	MEDIA PEMBELAJARAN
SASARAN	:	Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner semester
JUDUL	:	Video Pembelajaran <i>Chiffon cake</i>
TUJUAN PROGAM	:	Agar mahasiswa pendidikan vokasional seni kuliner dapat membuat <i>chiffon cake</i> dengan baik dan benar
MATERI POKOK	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian <i>cake</i> 2. Jenis jenis <i>cake</i> dalam kue kontinental 3. <i>Sponge cake</i> 4. <i>Pound cake</i> 5. <i>Chiffon cake</i> 6. Pengertian <i>chiffon cake</i> 7. Peralatan untuk membuat <i>chiffon cake</i> 8. Fungsi bahan-bahan untuk membuat <i>chiffon cake</i> 9. Karakteristik adonan chiffon 10. Faktor keberhasilan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i> 11. Faktor kegagalan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>
PENULIS NASKAH	:	Sofia Imany
PENGKAJI MATERI	:	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
PENGKAJI MEDIA	:	Nurul Hidayah, S.Pd, M.Pd
DURASI	:	6 menit 44 detik

SINOPSIS:

Chef berada di dapur. Chef memberikan sapaan dan menjelaskan pengertian *cake*. Lalu chef menjelaskan 3 jenis *cake* dalam kue kontinental. Chef menjelaskan pengertian *chiffon cake*. Chef menyebutkan dan menjelaskan fungsi dari peralatan dan bahan yang akan di gunakan untuk membuat *chiffon cake*. Chef melakukan demonstrasi membuat *chiffon cake* sambil menjelaskan karakteristik adonan *chiffon cake* dan faktor-faktor keberhasilan dan kegagalan dalam membuat *chiffon cake*

TREATMENT:**Segmen 1****INT. DAPUR**

- Opening chef (MS)
- Chef menjelaskan pengertian *cake* (MS)
- Chef menjelaskan pengertian jenis-jenis *cake* dalam kue continental (voice over)
- Chef menjelaskan pengertian *chiffon cake* (voice over)

Segmen 2**INT DAPUR (MEJA)**

- Chef menyebutkan dan menjelaskan fungsi peralatan yang digunakan (GAMBAR CU PERALATAN)
- Chef menyebutkan dan menjelaskan fungsi bahan-bahan yang digunakan (GAMBAR CU BAHAN BAHAN)

Segmen 3**INT DAPUR**

- Chef membuat *chiffon cake* (CU)
- *Chiffon cake* sudah matang lengkap dengan garnish (CU)
- Closing oleh chef

NASKAH VIDEO PEMBELAJARAN
MEDIA PEMBELAJARAN PENGOLAHAN “*CHIFFON CAKE*”

TAHUN 2019

VISUAL	AUDIO	DURASI
SEGMENT 1		
<p>Opening Logo UNJ, Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Fakultas Teknik, Universitas Negri Jakarta</p> <p>Mempersembahkan</p> <p>Insert : caption tujuan pembelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Setelah melihat video ini mahasiswa pendidikan vokasional seni kuliner diharapkan dapat membuat chiffon cake dengan baik dan benar</i> 	<p>Musik</p>	<p>10 sec</p>
<p>INT. DAPUR Chef berada di tengah, dibelakang meja (MS , EL)</p> <p>Chef memperkenalkan diri dan menjelaskan pengertian <i>cake</i></p> <p>Insert : Caption Sofia Imany Chef</p> <p>Insert : caption graffis</p> <p>Chef berada di tengah, dibelakang meja sambal</p>	<p>Music (mengecil setiap chef berbicara)</p> <p>Chef : “selamat datang di pembelajaran mata kuliah kue kontinental. Cake merupakan salah satu jenis kue kontinental. secara umum <i>cake</i> adalah adonan yang di panggang, terbuat dari empat bahan dasar utama, yaitu tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Ada 3 jenis <i>cake</i> dalam pengolahan kue continental yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Yang pertama adalah Sponge cake /foam type cake</i>, tekstur kue ini seperti spons, kering, 	<p>1 mnt 12 sec</p>

<p>memegang <i>cake</i> yang akan jelaskan</p> <p>Chef menjelaskan jenis-jenis <i>cake</i> dan pengertian <i>chiffon cake</i></p> <p>CUT TO :</p>	<p>ringan, lembut, dan remahnya halus.</p> <p>2. <i>Selanjutnya adalah Pound cake /butter cake</i> tekstur kue ini padat, lembab, kurang lembut, dan remahnya kasar.</p> <p>3. <i>Dan yang terakhir adalah chiffon cake, Chiffon cake</i> adalah <i>cake</i> dengan tekstur sangat lembut, ringan, dan remahnya halus. Biasanya chiffon cake berbentuk tulban <i>seperti ini. Kue ini</i> termasuk jenis foam <i>cake</i> yang mengembang dengan mengandalkan kocokan putih telur sedangkan kuning telur berfungsi sebagai bahan penyusunnya .</p> <p>Pada materi kali ini, akan membahas dengan detail tahapan pembuatan chiffon cake.</p>	
SEGMENT 2		
<p>Insert : Picture peralatan di atas meja (CU HA)</p> <p>Insert : caption graffis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mixer 2. Timbangan (scale) 3. Mangkok adonan (Bowl) 4. balloon wisk 5. Spatula 6. Pisau (knife) 7. Ayakan tepung (Flour sifter) 8. Gelas ukur (Measuring jug) 9. Loyang tulban 10. Baking Tray 11. Cooling rack 12. Oven <p>Chef menyebutkan peralatan</p> <p>CUT TO :</p>	<p>Music (mengecil setiap chef berbicara)</p> <p>Chef : dalam membuat chiffon cake peralatan yang dibutuhkan adalah</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mixer 2. Timbangan (scale) 3. Mangkok adonan (Bowl) 4. balloon wisk 5. Spatula 6. Pisau (knife) 7. Ayakan tepung (Flour sifter) 8. Gelas ukur (Measuring jug) 9. Loyang tulban 10. Baking Tray 11. Cooling rack 12. Oven 	<p>32 sec</p>

Segmen 3		
<p>Chef menunjukan kemasan dan tanggal kadaluarsa.</p> <p>Insert : Picture bahan-bahan diatas meja (CU HA)</p> <p>Insert : caption graffis</p> <p>Bahan A</p> <ol style="list-style-type: none"> 100 g kuning telur <ul style="list-style-type: none"> pelembut <i>cake</i>, pengikat adonan, pemberi warna, dan penyusun struktur pada kue 75 ml susu cair <ul style="list-style-type: none"> Pelarut bahan, mengontrol kepadatan adonan, dan membentuk gluten. 83 g minyak goreng <ul style="list-style-type: none"> Pelumas adonan, meningkatkan kelembutan dan keempukan, dan membuat struktur lebih kokoh. 4 g vanilla essence <ul style="list-style-type: none"> Pemberi rasa dan aroma <p>Bahan B</p>	<p>Musik (mengecil setiap chef berbicara)</p> <p>Chef : Pilihlah bahan-bahan dengan kualitas yang baik untuk membuat <i>chiffon cake</i>, yaitu bahan dengan kemasan yang masih utuh, dan tidak kadaluarsa. Untuk memudahkan dalam proses pembuatan, bahan-bahan yang dibutuhkan akan dikelompokkan menjadi 3 bagian yaitu bahan A, B, dan C</p> <p>Pada Bahan A, terdapat</p> <ol style="list-style-type: none"> kuning telur yang berfungsi sebagai pelembut <i>cake</i>, pengikat adonan, pemberi warna, dan penyusun struktur pada kue Susu cair UHT Sebagai pelarut bahan, mengontrol kepadatan adonan, dan membentuk gluten. Minyak goreng Sebagai pelumas adonan, meningkatkan kelembutan serta keempukan, dan dapat membuat struktur kue lebih kokoh. Vanilla essence Berfungsi untuk memberi rasa dan aroma pada cake <p>Pada bahan B, terdapat</p> <ol style="list-style-type: none"> tepung terigu protein rendah yang berfungsi sebagai pembentuk struktur, pengikat bahan lain serta memberikan citarasa Gula kastor Sebagai pemanis, memberi warna, dan memperbaiki tekstur <i>cake</i> karena gula bersifat higroskopis Baking powder Sebagai agen pengembang dan untuk menjaga agar kue tidak turun Garam Sebagai pembangkit rasa dan penyeimbang rasa manis. <p>Dan Pada bahan C, terdapat</p>	<p>1 mnt 42 sec</p>

<ol style="list-style-type: none"> 150 g tepung terigu protein rendah <ul style="list-style-type: none"> Pembentuk struktur, pengikat bahan lain serta memberikan citarasa 95 g gula kastor <ul style="list-style-type: none"> Pemanis, memberi warna, dan memperbaiki tekstur karena gula bersifat higroskopis 4 g baking powder <ul style="list-style-type: none"> Agen pengembang dan menjaga agar kue tidak turun 3 g garam <ul style="list-style-type: none"> Pembangkit rasa dan penyeimbang rasa manis <p>Bahan C</p> <ol style="list-style-type: none"> 190 g Putih telur <ul style="list-style-type: none"> Agen pengembang utama 100 g Gula castor 1 g Cream of tartar <ul style="list-style-type: none"> Penstabil volume putih telur yang dikocok <p>DISSOLVE TO Chef membuat chiffon cake</p>	<ol style="list-style-type: none"> Putih telur Berfungsi sebagai agen pengembang utama agar volume chiffon cake yang dihasilkan baik Gula kastor, dan Cream of tartar Sebagai penstabil volume pada pengocokan putih telur 	
<p align="center">Segmen 4</p>		
<p>Insert caption : metode pembuatan chiffon cake</p> <p>Mengocok bahan A, kuning telur, dengan balloon whisk sambil</p>	<ol style="list-style-type: none"> Langkah pertama dalam pembuatan chiffon cake adalah aduk bahan A, yaitu kuning telur, susu cair, 	<p>2 mnt 32 sec</p>

<p>menuangkan susu cair, minyak, dan vanila (CU)</p> <p>Insert : caption (saat mengocok kuning telur) <i>Jangan gunakan telur yang kuning telurnya tidak menyatu saat telur di pecahkan dan berbau (busuk)</i></p> <p>Insert : caption (saat mengocok putih telur)</p> <p><i>Faktor kegagalan mengocok putih telur:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bowl dan mixer kotor, basah, atau berminyak 2. Telur busuk 3. Telur bersuhu 4. kuning telur yang tercampur <p>Insert : caption (saat mencampurkan adonan putih telur dengan adonan campuran kuning telur dan tepung)</p> <p><i>Factor adonan turun/bantet</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengadukan terlalu lama 2. Tepung yang masih menggumpal 	<p>minyak, dan vanilla <i>essence</i> hingga rata.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Kemudian, Ayak bahan B yaitu tepung terigu, gula kastor, baking powder dan garam aduk hingga rata sampai tidak ada gumpalan tepung terigu yang tersisa. 3. Selanjutnya adalah mengocok bahan C yaitu putih telur dengan gula, sebelumnya pastikan bowl dan mixer benar benar bersih, tidak ada air ataupun minyak, telur tidak berbau busuk, tidak terdapat kuning telur, dan telur bersuhu ruang 4. Tambahkan cream of tartar dan kocok hingga berbusa selama 5 menit 5. Kemudian masukan gula kastor sedikit demi sedikit kocok selama 7 menit hingga kaku. jika saat bowl di balikan dan tidak ada putih telur yang jatuh ini artinya putih telur sudah <i>hard peak</i> atau kaku. 6. Masukan adonan putih telur ke dalam adonan campuran kuning telur dan tepung, aduk menggunakan spatula dengan gerakan melipat atau folding. jangan terlalu lama mengaduk agar adonan tidak turun, namun jangan sampai ada gumpalan adonan yang tersisa 7. Tuang adonan ke dalam loyang tulban, jangan mengolesi Loyang dengan mentega, agar <i>cake</i> tidak turun 	
--	---	--

<p><i>Insert : caption (saat memasukan adonan ke Loyang)</i> <i>jangan olesi Loyang dengan lemak agar cake tidak turun</i></p> <p>insert : caption (saat memasukan cake ke oven)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 45-55 menit 160-180 c - Jika suhu terlalu panas kerak pada kue akan terlalu tebal 	<ol style="list-style-type: none"> 8. lalu panggang hingga matang selama 45-55 menit pada suhu 160-180 derajat celcius. suhu oven harus sesuai, karena jika tidak sesuai maka kerak pada kue akan terlalu tebal dan kue tidak matang secara sempurna 9. untuk mendinginkan cake, balikkan chiffon yang sudah matang dengan menggunakan kaki Loyang dan biarkan hingga benar benar dingin. 10. Kikis perlahan bagian tepi cake dengan palette knife hingga terlepas 11. Chiffon siap dihias dan disajikan 	
<p>chiffon cake yang sudah jadi lengkap dengan garnish sambil chef memotong cake (CU) Insert : caption Resep chiffon cake</p> <p><i>Bahan A</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 100 g kuning telur 2. 75 ml susu cair 3. 83 g minyak 4. 4 g vanilla essence <p><i>Bahan B</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 150 g tepung terigu 2. 95 g gula castor 3. 4 g baking powder 4. 3 g garam <p><i>Bahan C</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 190 g Putih telur 2. 1 g Cream of tartar 3. 100 g Gula castor 	<p>Dapat dilihat chiffon cake ini memiliki volume yang tinggi, warnanya putih kekuningan, remahnya halus dan pori pori nya halus.</p>	<p>20 sec</p>

<p>C. Cara membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kocok bahan A aduk hingga rata. 2. Ayak Bahan B dan campurkan kedalam adonan bahan B aduk hingga rata 3. Kocok putih telur hingga berbusa selama 5 menit. 4. Masukkan gula kastor dan cream of tartar lalu kocok kembali selama 15 menit hingga kaku. 5. Campurkan adonan A dan B kedalam adonan C 6. Tuang adonan ke dalam Loyang tulban lalu panggang hingga matang selama 45-55 menit. 7. Keluarkan chiffon yang telah matang. 8. Dinginkan chiffon cake dengan cara membalikan loyang dengan menggunakan kaki loyang dan biarkan hingga benar benar dingin. 9. Kikis perlahan bagian tepi <i>cake</i> dengan pisau palet hingga <i>cake</i> terlepas 10. Chiffon cake siap dihias dan disajikan. 		
<p>Closing Chef berdiri di belakang meja di tengah sambil memegang <i>chiffon cake</i>. (MS)</p>	<p>Music (mengecil setiap chef berbicara)</p> <p>Chef : demikian video pembuatan <i>chiffon cake</i> semoga dapat bermanfaat dalam mempelajari kue continental, selamat mencoba.</p>	<p>6 sec</p>
<p>Credit</p>		<p>10 sec</p>

Lampiran 4

Dokumentasi validasi One to One (Perorangan)



Dokumentasi Validasi Small Group (Terbatas)



Dokumentasi Validasi Field (Lapangan)



Lampiran 5

INSTRUMEN EVALUASI MEDIA PEMBELAJARAN

(AHLI MEDIA)

Judul : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon cake pada Mata kuliah Kue Kontinental

Mata Kuliah : Kue Kontinental

Materi Pokok : Chiffon cake

A. Petunjuk

1. Lembar penilaian ini diisi oleh ahli materi
2. Skala penilaian

Nilai	Keterangan
5	Sangat Baik/ Sangat Sesuai/ Sangat Jelas/ Sangat Tepat (sesuai pernyataan)
4	Baik/ Sesuai/ Jelas/ Tepat (sesuai pertanyaan)
3	Cukup Baik/ Cukup Baik/ Cukup Sesuai/ Cukup Jelas/ Cukup Tepat (sesuai pertanyaan)
2	Kurang Baik/ Kurang Sesuai/ Kurang Jelas/ Kurang Tepat (sesuai pertanyaan)
1	Sangat kurang Baik/ Sangat kurang Sesuai/ Sangat kurang Jelas/ Sangat kurang Tepat (sesuai pertanyaan)

3. Mohon diberi tanda ceklis (✓) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

A. Kisi Instrumen

No	Indikator	Butir Soal
1	Kefektifan layar	1,2,3,4,5,6,7
2	Audio atau suara	8,9,10
3	Kemudahan pengoprasian program	11,12,13
4	Konsistensi	14,15,16
5	kemanfaatan	17,18,19,20

B. Instrumen

No	Butir Soal	Skala Penilaian				
		5	4	3	2	1
1	Apakah ukuran huruf yang digunakan sudah jelas?	✓				
2	Apakah bentuk atau jenis huruf yang digunakan mudah dibaca?		✓			
3	Apakah warna huruf yang digunakan mudah dibaca?		✓			
4	Apakah kualitas gambar sudah cukup jelas?		✓			
5	Apakah komposisi warna teks terhadap warna background sudah cukup jelas?		✓			
6	Apakah teks narasi yang ditampilkan sudah cukup jelas?	✓				
7	Apakah gambar yang ditampilkan sudah cukup jelas?		✓			
8	Apakah artikulasi suara narator sudah terdengar dengan jelas?	✓				
9	Apakah volume suara narator sudah cukup jelas?	✓				
10	Apakah volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator?	✓				
11	Apakah media video pembelajaran ini mudah dioperasikan atau digunakan?	✓				
12	Apakah langkah-langkah dalam penyajian sudah sistematis?		✓			
13	Apakah dalam mengoperasikan media pembelajaran ini cukup efisien?	✓				
14	apakah teks yang ditampilkan sudah cukup konsistensi?		✓			
15	Apakah kata, istilah dari kalimat yang digunakan sudah cukup konsistensi?		✓			
16	Apakah alur yang ditampilkan sudah konsisten?		✓			
17	Apakah media video pembelajaran ini dapat mempermudah KBM?	✓				
18	Apakah media video pembelajaran ini dapat memberikan fokus perhatian yang cukup?	✓				
19	Apakah media video pembelajaran ini dapat	✓				

	mempermudah pengajar dalam pembelajaran?						
20	Apakah media video ini dapat mempermudah peserta didik dalam memahami isi materi?	✓					

C. Kesimpulan

Sudah bagus, namun ada revisi di tulisan, warna dan ketepatan / ketepatan

D. Saran

Catatan jangan menulis gambar, kesesuaian warna di perhatikan lagi ketepatan tulis

Jakarta, 16/09/2019

[Signature]
Nurul Ridwan, M.Pd
NIP. 198305272008122001

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

INSTRUMEN EVALUASI MEDIA PEMBELAJARAN

(AHLI MATERI)

Judul : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon cake
pada Mata kuliah Kue Kontinental

Mata Kuliah : Kue Kontinental

Materi Pokok : Chiffon cake

A. Petunjuk

1. Lembar penilaian ini diisi oleh ahli materi
2. Skala penilaian

Nilai	Keterangan
5	Sangat Baik/ Sangat Sesuai/ Sangat Jelas/ Sangat Tepat (sesuai pernyataan)
4	Baik/ Sesuai/ Jelas/ Tepat (sesuai pertanyaan)
3	Cukup Baik/ Cukup Baik/ Cukup Sesuai/ Cukup Jelas/ Cukup Tepat (sesuai pertanyaan)
2	Kurang Baik/ Kurang Sesuai/ Kurang Jelas/ Kurang Tepat (sesuai pertanyaan)
1	Sangat kurang Baik/ Sangat kurang Sesuai/ Sangat kurang Jelas/ Sangat kurang Tepat (sesuai pertanyaan)

3. Mohon diberi tanda ceklis (√) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

A. Kisi-Kisi Instrumen

No	Indikator	Butir Soal
1	Cakupan materi	1,2
2	Keakuratan isi	3,4
3	Kesesuaian konsep	5,6,7

B. Instrumen

No	Butir Soal	Skala Penilaian				
		5	4	3	2	1
1	Apakah materi yang disampaikan sudah sesuai dengan RPS?	✓				
2	Apakah materi yang disampaikan sudah cukup dalam?	✓				
3	Apakah materi yang ditampilkan sudah cukup akurat?		✓			
4	Apakah frame per frame menampilkan isi materi yang sesuai?	✓				
5	Apakah materi yang ditampilkan sudah mencakup sasaran pembelajaran?		✓			
6	Apakah penyajian materi cukup jelas?	✓				
7	Apakah konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis?	✓				

C. Kesimpulan

- Video sudah baik

Pembatasan harus ditentukan pd. chapter case

D. Saran

lanjutkan

Jakarta, 20/08/2019

Mutiara Dahlia
Mutiara Dahlia
NIP.

INSTRUMEN EVALUASI MEDIA PEMBELAJARAN

(AHLI BAHASA)

Judul : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon cake
pada Mata kuliah Kue Kontinental
Mata Kuliah : Kue Kontinental
Materi Pokok : Chiffon cake

A. Petunjuk

1. Lembar penilaian ini diisi oleh ahli bahasa
2. Skala penilaian

Nilai	Keterangan
5	Sangat Baik/ Sangat Sesuai/ Sangat Jelas/ Sangat Tepat (sesuai pernyataan)
4	Baik/ Sesuai/ Jelas/ Tepat (sesuai pertanyaan)
3	Cukup Baik/ Cukup Baik/ Cukup Sesuai/ Cukup Jelas/ Cukup Tepat (sesuai pertanyaan)
2	Kurang Baik/ Kurang Sesuai/ Kurang Jelas/ Kurang Tepat (sesuai pertanyaan)
1	Sangat kurang Baik/ Sangat kurang Sesuai/ Sangat kurang Jelas/ Sangat kurang Tepat (sesuai pertanyaan)

3. Mohon diberi tanda ceklis (✓) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

A. Kisi-Kisi Instrumen

No	Indikator	Butir Soal
1	Kelugasan	1,2,3
2	Komunikatif	4
3	Dialogis dan interaktif	5

B. Instrumen

No	Butir Soal	Skala Penilaian				
		5	4	3	2	1
1	Apakah struktur kalimat yang digunakan sudah tepat?		✓			
2	Apakah kalimat yang digunakan sudah efektif?		✓			
3	Apakah istilah yang digunakan sudah sesuai dengan EYD?		✓			
4	Apakah kalimat yang digunakan mudah dipahami sehingga dapat menyampaikan pesan secara tepat?		✓			
5	Apakah kalimat yang digunakan dapat memotivasi peserta didik?		✓			

C. Kesimpulan

Uraian Agen Pengembangan Sekolahnya telah berisi agen
Secara keseluruhan bahasa yg digunakan sudah baik

D. Saran

Jakarta, 21/08/2019

Ansy
S. ANSRYATI

NIP. 19780710200501 2001

Lampiran 6

INSTRUMEN PENILAI UJI COBA PERORANGAN

(Untuk Uji One to One / Perorangan)

Identitas Responden

Nama : Amir Mahmut

NIM : 5515165403

A. Petunjuk

1. Lembar penilaian ini diisi oleh mahasiswa
2. Skala penilaian

Nilai	Keterangan
5	Sangat Baik/ Sangat Sesuai/ Sangat Jelas/ Sangat Tepat (sesuai pernyataan)
4	Baik/ Sesuai/ Jelas/ Tepat (sesuai pertanyaan)
3	Cukup Baik/ Cukup Baik/ Cukup Sesuai/ Cukup Jelas/ Cukup Tepat (sesuai pertanyaan)
2	Kurang Baik/ Kurang Sesuai/ Kurang Jelas/ Kurang Tepat (sesuai pertanyaan)
1	Sangat kurang Baik/ Sangat kurang Sesuai/ Sangat kurang Jelas/ Sangat kurang Tepat (sesuai pertanyaan)

3. Mohon diberi tanda ceklis (✓) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

A. Kisi-Kisi Instrumen

Kategori Aspek Tampilan	Butir Soal	Kategori Aspek Penyajian	Butir Soal
Keterbatasan teks/tulisan	1,2,3	Kejelasan tujuan pembelajaran	11
Kualitas tampilan gambar	4,5	Kemudahan memahami kalimat pada teks/tulisan	12
Komposisi warna	6	Kemudahan memahami materi/isis pelajaran	13
Kejelasan suara	7,8,9	Ketepatan urutan penyajian	14
Daya dukung musik	10		

B. Instrumen

No	Butir Soal	Skala Penilaian				
		5	4	3	2	1
Aspek Tampilan						
1	Apakah ukuran huruf yang digunakan sudah jelas?	✓				
2	Apakah bentuk atau jenis huruf yang digunakan mudah dibaca?	✓				
3	Apakah warna huruf yang digunakan sudah cukup jelas?		✓			
4	Apakah kualitas gambar sudah cukup baik?		✓			
5	Apakah gambar yang ditampilkan sudah cukup jelas?		✓			
6	Apakah komposisi warna terhadap warna background sudah cukup baik?		✓			
7	Apakah suara narasi yang ditampilkan sudah cukup jelas?		✓			
8	Apakah artikulasi suara narrator sudah cukup jelas?		✓			
9	Apakah volume suara narator sudah cukup jelas?		✓			
10	Apakah volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator?		✓			
Aspek Penyajian						
11	Apakah tujuan pembelajaran dalam media sudah cukup jelas?	✓				
12	Apakah kalimat/text yang ditampilkan mudah dibaca?	✓				
13	Apakah materi yang disampaikan mudah dimengerti?	✓				
14	Apakah urutan dalam media sudah sesuai dengan sistematika materi?	✓				

C. Kesimpulan

Sudah sangat baik

D. Saran

Tujuan faktor kegagalan terlalu cepat

Jakarta, / / 2019

Amir

Amir MAHMUD

NIM. 5515165403

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

INSTRUMEN PENILAIAN UJI COBA TERBATAS

(Untuk Uji Small Group / Terbatas)

Identitas Responden

Nama : Sholahuddin al ayyubi

NIM : 5515164306

A. Petunjuk

1. Lembar penilaian ini diisi oleh ahli mahasiswa
2. Skala penilaian

Nilai	Keterangan
5	Sangat Baik/ Sangat Sesuai/ Sangat Jelas/ Sangat Tepat (sesuai pernyataan)
4	Baik/ Sesuai/ Jelas/ Tepat (sesuai pertanyaan)
3	Cukup Baik/ Cukup Baik/ Cukup Sesuai/ Cukup Jelas/ Cukup Tepat (sesuai pertanyaan)
2	Kurang Baik/ Kurang Sesuai/ Kurang Jelas/ Kurang Tepat (sesuai pertanyaan)
1	Sangat kurang Baik/ Sangat kurang Sesuai/ Sangat kurang Jelas/ Sangat kurang Tepat (sesuai pertanyaan)

3. Mohon diberi tanda ceklis (✓) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

A. Kisi-Kisi Instrumen

Kategori Aspek Tampilan	Butir Soal	Kategori Aspek Penyajian	Butir Soal
Keterbatasan teks/tulisan	1,2,3	Kejelasan tujuan pembelajaran	11
Kualitas tampilan gambar	4,5	Kemudahan memahami kalimat pada teks/tulisan	12
Komposisi warna	6	Kemudahan memahami materi/isis pelajaran	13
Kejelasan suara	7,8,9	Ketepatan urutan penyajian	14
Daya dukung musik	10		

B. Instrumen

No	Butir Soal	Skala Penilaian				
		5	4	3	2	1
Aspek Tampilan						
1	Apakah ukuran huruf yang digunakan sudah jelas?	✓				
2	Apakah bentuk atau jenis huruf yang digunakan mudah dibaca?	✓				
3	Apakah warna huruf yang digunakan sudah cukup jelas?	✓				
4	Apakah kualitas gambar sudah cukup baik?		✓			
5	Apakah gambar yang ditampilkan sudah cukup jelas?		✓			
6	Apakah komposisi warna terhadap warna background sudah cukup baik?	✓				
7	Apakah suara narasi yang ditampilkan sudah cukup jelas?		✓			
8	Apakah artikulasi suara narrator sudah cukup jelas?		✓			
9	Apakah volume suara narator sudah cukup jelas?	✓				
10	Apakah volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator?		✓			
Aspek Penyajian						
11	Apakah tujuan pembelajaran dalam media sudah cukup jelas?	✓				
12	Apakah kalimat/text yang ditampilkan mudah dibaca?	✓				
13	Apakah materi yang disampaikan mudah dimengerti?	✓				
14	Apakah urutan dalam media sudah sesuai dengan sistematika materi?	✓				

C. Kesimpulan

Video sudah jelas materi dan mudah dimengerti

D. Saran

tolisan terlalu cepat

Jakarta, 20/09/2019


Sholahuddin al Ayyubi

NIM 5515169386

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

INSTRUMEN PENILAI UJI COBA LAPANGAN

(Untuk Uji Field test / Lapangan)

Identitas Responden

Nama : Sarah Salsabila

NIM : 5515161385

A. Petunjuk

1. Lembar penilaian ini diisi oleh ahli mahasiswa
2. Skala penilaian

Nilai	Keterangan
5	Sangat Baik/ Sangat Sesuai/ Sangat Jelas/ Sangat Tepat (sesuai pernyataan)
4	Baik/ Sesuai/ Jelas/ Tepat (sesuai pertanyaan)
3	Cukup Baik/ Cukup Baik/ Cukup Sesuai/ Cukup Jelas/ Cukup Tepat (sesuai pertanyaan)
2	Kurang Baik/ Kurang Sesuai/ Kurang Jelas/ Kurang Tepat (sesuai pertanyaan)
1	Sangat kurang Baik/ Sangat kurang Sesuai/ Sangat kurang Jelas/ Sangat kurang Tepat (sesuai pertanyaan)

3. Mohon diberi tanda ceklis (✓) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

A. Kisi-Kisi Instrumen

Kategori Aspek Tampilan	Butir Soal	Kategori Aspek Penyajian	Butir Soal
Keterbatasan teks/tulisan	1,2,3	Kejelasan tujuan pembelajaran	11
Kualitas tampilan gambar	4,5	Kemudahan memahami kalimat pada teks/tulisan	12
Komposisi warna	6	Kemudahan memahami materi/isis pelajaran	13
Kejelasan suara	7,8,9	Ketepatan urutan penyajian	14
Daya dukung musik	10		

B. Instrumen

No	Butir Soal	Skala Penilaian				
		5	4	3	2	1
Aspek Tampilan						
1	Apakah ukuran huruf yang digunakan sudah jelas?	✓				
2	Apakah bentuk atau jenis huruf yang digunakan mudah dibaca?	✓				
3	Apakah warna huruf yang digunakan sudah cukup jelas?	✓				
4	Apakah kualitas gambar sudah cukup baik?	✓				
5	Apakah gambar yang ditampilkan sudah cukup jelas?	✓				
6	Apakah komposisi warna terhadap warna background sudah cukup baik?		✓			
7	Apakah suara narasi yang ditampilkan sudah cukup jelas?		✓			
8	Apakah artikulasi suara narrator sudah cukup jelas?	✓				
9	Apakah volume suara narator sudah cukup jelas?	✓				
10	Apakah volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator?		✓			
Aspek Penyajian						
11	Apakah tujuan pembelajaran dalam media sudah cukup jelas?	✓				
12	Apakah kalimat/text yang ditampilkan mudah dibaca?	✓				
13	Apakah materi yang disampaikan mudah dimengerti?	✓				
14	Apakah urutan dalam media sudah sesuai dengan sistematika materi?	✓				

C. Kesimpulan

Video sudah baik, untuk keseluruhannya juga
sudah baik dan bagus serta menarik

D. Saran

Jakarta, 6.../09/2019



SARAH SALSABILA

NIM. 5515161389

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

RIWAYAT HIDUP

DATA PRIBADI

Nama : Sofia Imany
Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 18 Maret 1997



Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jl. Walang Baru II No 74 RT 003 RW007, Tugu utara, Koja, Jakarta Utara. DKI Jakarta, 14260.
Status Pernikahan : Belum Menikah
Email : Sofiaimany@gmail.com
Kewarganegaraan : Indonesia
Umur : 22 Tahun
No. Telp/HP : 081293867931

RIWAYAT PENDIDIKAN

No.	Sekolah	Kota	Tahun
1	SDI Al-azhar 13 Rawamangun	Jakarta Timur	2003 - 2009
2	SMP Labschool Rawamangun	Jakarta Timur	2009 - 2012
3	SMAN 54 Jakarta	Jakarta Timur	2012 - 2015

PENGALAMAN KERJA

No.	Nama Instansi	Keterangan	Tahun
1	PH. Food Stylist	PKL	2017
2	SMKN 27 Jakarta	PKM	2018